

# Citra

チトラ



「明確に近代的で綺麗に仕上げられたスタイル」と評されるアブルッツォ最大規模の生産者。イタリア最高のコンサルタントに選ばれたロメオ・タラボレリがワイン造りを担当し、量と質の両方を兼ね備えたクオリティの高いワインを実現する。

東をアドリア海に面するアブルッツォ州は、面積の65%を山間部が占める、イタリアで最も山が多い土地のひとつである。西にそびえるアペニン山脈から続く起伏に富んだ斜面から、海岸付近の丘陵まで広がるブドウ畑は、様々な地形や土壌、ミクロクリマを持つ。



この多様なテロワールを享受し、ワイン生産地としてのアブルッツォの代名詞となるのが土着の赤品種から造られる、モンテプルチアーノ・ダブルッツォである。日常に楽しむものから、長期の熟成を経て開花するイタリアの頂点に輝くものまで、様々なタイプのワインが造られているが、世界的に最も知られているのはそのクオリティとコストパフォーマンスの高さだろう。イタリア国内外の批評家もこの点に大きく注目しており、マツ・クレイマーに至っては「モンテプルチアーノ・ダブルッツォにまずいワインはない」と断言する。特にアブルッツォ州の南部のワインは、肉厚で大きな果実とソフトなタンニン具备え、たとえシンプルなタイプであっても心地よく楽しめる。マツ・クレイマーがお買い得ワインの代表例に挙げ、南部アブルッツォの魅力が詰まったワインを手掛ける生産者、それがチトラである。

隣州モリーゼと接するキエーティ県にある9つの協同組合が1973年に統合され、チトラは誕生した。加盟栽培家はおよそ3000軒、アブルッツォ最大の生産者である。南の大きな力を備えたコストパフォーマンスの高いワインを追求するチトラの最大の強みは、約6000haにも及ぶ広大な所有畑だ。アペニン山脈の麓からアドリア海沿岸の丘陵地帯まで、様々なテロワールを持つ畑からクオリティの高いブドウを選び出すことができる。それぞれ異なる畑の特徴を引き出すために土を耕すだけでなく、環境への影響を配慮してブドウを栽培しており、既に一部の畑では有機農法も導入している。



もうひとつ、チトラのクオリティの陰には優れた醸造家の存在がある。ステファノ・キオッチョリやリカルド・コタレッタと並び、イタリアワイン最高のコンサルタントに選ばれたロメオ・タラボレリの醸造チームがワイン造りを担当している。手作業で収穫されたブドウはそれぞれの畑のキャラクターやクオリティに従って分類され、タンクを分けて醸造が行われる。熟成用のタンクや樽の種類までワインに合わせて無理なく使い分けられることができるのは、余裕ある大きな生産者だからこそだ。Gambero Rossoが「明確に近代的で綺麗に仕上げられたスタイル」と評する彼らの作品を超えるコストパフォーマンスを持つワインを見つけるのは、イタリア広しといえど至難の業である。



ベッラ・トルレ トレブビアーノ・ダブルッツォ  
2023 Bella Torre Trebbiano d'Abruzzo

定番 希望小売価格 ¥1,950

- 産地: D.O.C. Trebbiano d'Abruzzo
- 品種: トレブビアーノ100%
- 熟成: ステンレスタンク3ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12%

洋ナシや黄色い柑橘系果実の爽やかな香り。柔らかな果実にフレッシュな酸が生きたキャラクターを与える。余韻にはフレッシュハーブのヒントが漂うシンプルかつクリーンな味わい。



ベッラ・トルレ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ  
2022 Bella Torre Montepulciano d'Abruzzo

定番 希望小売価格 ¥1,950

- 産地: D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo
- 品種: モンテプルチアーノ100%
- 熟成: ステンレスタンク5ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

赤いベリー系果実の瑞々しい香り。南部アブルッツォらしいジューシーな果実と柔らかなタンニンを備えた味わいが心地よい。フルーティでフレッシュなキャラクターが魅力のモンテプルチアーノ。



システイーナ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ  
2020 Sistina Montepulciano d'Abruzzo

定番 希望小売価格 ¥2,300

- 産地: D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo
- 品種: モンテプルチアーノ100%
- 熟成: ステンレスタンク4-5ヶ月 & 大樽12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

アペニン山脈のふもとからアドリア海沿岸の丘陵まで、海拔120-350mに広がる様々な畑からブドウを厳選した上級キュヴェ。ダークチェリーや色の濃いベリー系が溢れるフローラルな香り。滑らかなアタックに続く果実は肉厚で甘く、ほのかなスパイスさを伴ったしっかりとしたタンニンが味わいを引き締める。